



Porchetta de volaille aux légumes grillés



40 min.



10 personnes



Ingrediënten

- 5 pc de Rôti de poulet
- 500 g d'aubergines
- 500 g de courgettes
- 250 g de poivrons jaunes
- 250 g de poivrons verts
- 1/6 de botte d'origan frais
- 1/6 de botte de persil
- 3 gousses d'ail
- quelques branches de romarin
- 5 cl d'huile d'olive
- poivre, sel et herbes de Provence

Bereiding

Faites des incisions dans le rôti de poulet. Mixez le plus brièvement possible l'ail, le romarin, l'origan, le persil, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Insérez ce mélange dans les entailles et ficelez le rôti de poulet à l'aide d'une ficelle de cuisine.

Découpez les aubergines et courgettes en tranches, enduisez-les d'un peu d'huile d'olive, assaisonnez d'herbes de Provence, de sel et de poivre. Découpez les poivrons en morceaux et mélangez-les avec un peu d'huile d'olive, d'herbes de Provence, de sel et de poivre. Cuisez les légumes au Kamado à 150°C, en les retournant de temps à autre. Cuisez le rôti de poulet au barbecue à pellets à 160°C pendant ± 20 min.

Disposez joliment le tout sur une assiette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

